



Mit Chorizo, Pfifferlingen und Zwiebeln gefülltes Schweinekotelett, Broccoli, Kartoffelpüree und Pfifferling-Sherry-Sauce (für 4 Personen)

Zutaten

4 schöne Schweinekoteletts / ca. 300 g pro Stück
200 g Chorizo (spanische Paprikawurst)
1 mittelgroße Zwiebel
500 g frische Pfifferlinge
2 Eigelb
2 El Paniermehl
7 – 8 El trockenen Sherry
500 ml Sahne
500 g Kartoffeln
100ml Milch
150 g Butter
Muskatnuss gemahlen
1 kg frische Brokkoliröschen
2 EL Mehl
Etwas Eis
Salz
Pfeffer
4 kleine Holzspieße



Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser 30 min weich kochen. Milch und Butter in einen Topf geben und langsam erwärmen. Den Brokkoli putzen und die Röschen in kochendem Wasser ca. 3 bis 5 Minuten bissfest garen. Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und sofort in Eiswasser tauchen, damit der Garprozess unterbrochen wird und der Brokkoli kräftig grün bleibt.

Für die Füllung der Koteletts zunächst die Haut von der Chorizowurst abziehen. Zwiebel schälen und ca. 200 g Pfifferlinge putzen. Die restlichen Pfifferlinge beiseite stellen. Pfifferlinge, Zwiebel und Chorizo sehr fein würfeln und alles in einer Pfanne mit 2 El Öl 2 bis 4 Minuten anbraten. Vom Herd nehmen und mit Pfeffer würzen (da die Chorizo sehr würzig ist, kann auf Salz verzichtet werden). Nun mit dem Paniermehl und Eigelb vermengen. Die Koteletts trocken tupfen und jeweils eine tiefe Tasche in die Seite schneiden. Die Füllung gut hineindrücken und das Fleisch wieder mit den Holzspießen verschließen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Koteletts darin von jeder Seite kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Koteletts in eine ofenfeste Form setzen und für etwa 15 Minuten in den auf 150 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen geben. Die Pfanne mit dem Bratfett beiseite stellen.

Inzwischen die übrigen Pilze putzen und vierteln. Die Pfanne mit dem Bratfett erhitzen und die Pfifferlinge darin anbraten, Mehl drüber streuen und alles verrühren. Mit Sherry, Sahne und 300 ml Wasser ablöschen, aufkochen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen bis die Sauce etwas andickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Püree die weich gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken. Die warme Milch –Butter – Mischung unter die Kartoffeln geben, gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Brokkoliröschen in einer Pfanne mit etwas Butter erhitzen.

Nun das Kotelett auf den Teller legen und die Brokkoliröschen daneben platzieren. Das Püree zu kleinen Nocken abstechen, ebenfalls seitlich anlegen und die Pfifferling-Sherry-Sauce über's Fleisch geben.

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

